para PICAR

Anchoas *Mar Picado*, como en Getaria. . . . . $ 15.500
Nuestro **jamón curado** . . . . . $ 15.800
Selección de **quesos** artesanos . . . . . $ 16.000
Productor Famila Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen
Tartar de **vaca** al aroma de corazón de atún . . . $ 18.500
Picaña de vaca vieja "dry aged" . . . . . $ 18.800
Rabas de **calamar** como en Getxo . . . . . $ 14.500
Langostinos al ajillo . . . . . $ 19.500
Mejillones con tomate picantito . . . . . $ 18.200
Croquetas de **jamón** (6 unidades) . . . . . $ 14.400
Croquetas de **setas** (6 unidades) . . . . . $ 14.400
Croquetas de **bacalao** (6 unidades) . . . . . $ 14.400
Txistorra a la parrilla . . . . . $ 14.000
Morcilla a la parrilla con pimientos asados . . . . $ 13.800

— CON NUESTROS HUEVOS ORGÁNICOS —

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario" . . . . . $ 21.000
Tortilla de **patatas** confitadas . . . . . $ 12.800
Tortilla manchada de **chorizo** . . . . . $ 14.300
Huevos rotos con **txistorra** . . . . . $ 14.800
Huevos rotos con **jamón** . . . . . $ 15.300

ENSALADAS

De **lechuga** y cebolleta . . . . . $ 7.900
Hojas verdes, queso de cabra y praline de nueces . $ 9.500

VERDURAS

Brochetas de **verduras** de temporada a la parrilla. . $ 9.500
Setas a la plancha con yema de huevo de caserío . $ 14.800
Alcachofas a la parrilla con jamón . . . . . $ 30.000
Coliflores de temporada sobre papines andinos . . $ 19.000
Guisantes lágrima de Getaria con huevo poché . . $ 32.000

Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y cultivadas en huertos propios

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

Anisakis: Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal

ESPECIAL
sábados, domingos y festivos al mediodía

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Paella de calamar, langostinos y mejillones sobre las brasas	$ 16.200	$ 31.000

LA PARRILLA VASCA

PESCADOS

Langostinos de Chubut . . . . . $ 22.200
Lomo de **salmón** blanco con patatas panaderas y pimientos asados . $ 18.500
Pulpo en dos cocciones sobre papas arrugadas y mojo verde . . $ 53.000
Txipiron a la parrilla . . . . . $ 18.000
Lomo de bonito a la parrilla en salsa de tomate de Getaria . . . . . $ 19.800
Pescado del Mar Argentino a la donostiarra $3.950 / 100gr
Ración aproximada por persona $ 23.500
Pregúntanos las variedades del día

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco y traído directamente de las barcas de los pescadores

CARNES

Entraña de **novillo** con patatas panaderas $ 32.500
Tataki de **vaca** "dry aged" . . . . . $ 29.500
Mollejas de corazón con tomates confitados y brocoli . . . $ 23.000

TXULETON

En SAGARDI Cocineros Vascos ofrecemos el concepto de txuleton que las parrillas de los asadores vascos han ido perfeccionando a lo largo de muchos años. Seleccionamos nuestra carne entre las mejores vacas viejas que, con más de seis años, están en la plenitud de sabor.

Carnes rojas que, al contacto con la brasa de encina se expresan de forma sorprendente. Sabores limpios a tierra, leche y pasto que mantienen el gusto y nos provocan a continuar comiendo, sin cansar el paladar. En definitiva, un producto honrado, natural y saludable.

Iñaki Viñaspre, chef ejecutivo SAGARDI

Vaca vieja . . . . . $ 5.300 / 100gr
Ración aproximada por persona $ 29.000

Vaca PREMIUM "dry aged" . . . . . $ 7.100 / 100gr
el emblema de SAGARDI Ración aprox. por persona $ 39.000

La cocina de la ABUELA

Almejas en salsa verde . . . . . $ 19.500
Pesca del día en salsa verde. . . . . $ 23.000
Kokotxas de merluza al pil-pil . . . . . $ 29.000
Bacalao frito como en las sidrerías . . . . . $ 35.500
Bacalao Club Ranero . . . . . $ 36.000
Txipirones a la bruta . . . . . $ 21.500
Txipirones rellenos en su tinta . . . . . $ 26.500
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de buey . $ 22.500
Albóndigas como las de antaño . . . . . $ 19.000
Callos de ternera a la vizcaína . . . . . $ 18.200
Gallina negra . . . . . $ 19.000
Marmitako de bonito . . . . . $ 17.000
Paletilla confitada de **cordero** patagónico . . . . $ 35.000
Recomendado para dos personas. Precio por persona
Carrillera de **vaca** al Malbec del Valle de Uco . . . $ 18.500
Rabo de **buey** estofado a la antigua . . . . . $ 19.000

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada de **lechuga** y cebolleta $ 7.900
Pimientos del piquillo asados y pelados a mano $ 9.000
Patatas al estilo Sagardi $ 7.500

VEGETARIANOS
Pregunta a nuestro chef

PARA LOS "TXIKIS"
Pregunta a nuestro personal por la oferta infantil

PARA GRUPOS
Pregunta a nuestro personal por la oferta para grupos

Cubierto, pan y txistorra $ 2.800 por persona
Los precios son expresados en pesos argentinos
Todos los precios incluyen el IVA

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DE SIDRERÍA

–Aperitivo– **txistorra** frita

Tortilla de **bacalao** estilo "Roxario"

Bacalao frito como en las sidrerías

Txuleton de **vaca vieja** a la parrilla,
el emblema de SAGARDI

Pastel vasco

— $ 54.000 —

PRECIO POR PERSONA / MÍNIMO 2 PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL PRECIO DEL MENÚ

SAGARDI
Cocineros Vascos

POSTRES

Selección de **quesos** artesanos . . . . . $ 16.000

Productor Famila Couly, origen valle de Río Negro y Neuquen

Goxua, el postre vasco de los festivos . . . . . $ 8.200

Arroz con **leche** como lo hacía la amona . . . . . $ 6.500

Trufas al Sagardoz . . . . . $ 8.500

Nuestra **tarta de queso** . . . . . $ 8.000

Pastel vasco . . . . . $ 8.000

Helados artesanales . . . . . $ 6.500

pregúntanos qué tenemos hoy

Tarta fina de **manzana** al Sagardoz. . . . . $ 7.600

Coulan de chocolate con aceite de oliva. . . . . $ 9.500

Alergias: En caso de intolerancia o alergia alimentaria comunicar a algún miembro del equipo del restaurante

VINOS de POSTRE y LICORES

VINOS DE POSTRE

Rutini Encabezado. Malbec 100%, Fortificado		$38.000
Saint Felicien Doux. Semillon 100%, Botrytis cinérea		$33.000
Terrazas de los Andes Petit Manseng		$29.000
Zuccardi Soleria by Malamado	$6.900.	$32.000

LICORES

Patxaran Laxoa	$6.900	$13.500
Orujo blanco Martín Codax	$6.900	$13.500
Orujo de hierbas Martín Codax	$6.900	$13.500
Grappa de Malbec DV Catena	$4.500.	$8.500
Sambuca	$5.500	$10.500
Amaretto	$5.000	$9.500

GIN TÓNIC

Gin tónic de Beefeater 24	$12.000
Gin tónic de Bombay	$10.000
Gin tónic de Tanqueray	$9.000

Todos los precios incluyen el IVA
Los precios son expresados en pesos argentinos